



2023/2024
WEIHNACHTEN
& NEUJAHR
GRAND HOTEL WIEN



GRAND HOTEL
WIEN



INHALTSVERZEICHNIS

Weihnachten & Neujahr im Grand Hotel Wien

ALLGEMEIN

Vorwort des General Manager 5

Weihnachten & Silvester im Grand Hotel Wien 7

HEILIGER ABEND

1870 - Restaurant Terrace Lounge 11

Dinner Im Unkai 12

Teppanyaki Dinner Im Unkai 13

Grand Brasserie 14

CHRISTTAG

East Meets West Im 1870 18

East Meets West Im 1870 19

SILVESTER

1870 - Restaurant Terrace Lounge 22

Gala Dinner Im Ballsaal 24

Gala Dinner Im Ballsaal 25

Dinner Im Unkai 26

Teppanyaki Dinner Im Unkai 27



VORWORT DES GENERAL MANAGER

Liebe Gäste,

liebe Freunde und Freundinnen der Grand Hotel Wien!

In jedem Land gibt es viele Feste, oft mit besonderen Bräuchen und langen Traditionen. Durch meine Arbeit hatte ich die Gelegenheit, einige dieser Feste und Bräuche zu erleben und daran teilzunehmen.

Ganz gleich, welches Land, welche Religion oder welche Sprache wir sprechen, die Vorfreude auf die Feste, die gefeiert werden, ist überall mit Hoffnung, Zuversicht, dem Zusammenkommen von Familien und Freunden und natürlich mit gutem Essen verbunden.

Zu keinem anderen Zeitpunkt sind die Zusammenkünfte mit der engsten Familie am Festabend und die Kontakte mit anderen Verwandten und Freunden rund um das Fest so ausgeprägt wie zu Weihnachten. Und zu keiner anderen Zeit ist Wien so stimmungsvoll und schön wie zur Weihnachtszeit, wenn die zauberhaften Weihnachtsmärkte ab Mitte November öffnen.

Diese Atmosphäre in Wien ist wirklich einzigartig und auch hier im Grand Hotel Wien zu spüren. Während der Feiertage verwandelt sich das gesamte Grand Hotel Wien in einen glitzernden und stimmungsvollen Ort, an dem Sie die schönsten Feste des Jahres genießen können.

Der Duft des Weihnachtsbaums in der Lobby, frisch gebackene Vanillekipferl und der berühmte Guglhupf, der seinen Ursprung im Grand Hotel Wien hat, sind die süßesten Verlockungen, die man sich nicht entgehen lassen sollte.

Als kleines Geschenk erhalten Sie auf der letzten Seite der Festtagsbroschüre eines unserer acht köstlichen Guglhupf-Rezepte. Gutes Gelingen!

Wir wünschen Ihnen ein frohes Weihnachtsfest und ein glückliches neues Jahr!

General Manager

Oliver Geyer & das Team des Grand Hotel Wien



WEIHNACHTEN UND SILVESTER IM GRAND HOTEL WIEN

Lassen Sie sich und Ihre Liebsten über die Feiertage im Grand Hotel Wien verwöhnen!

Das Grand Hotel Wien bietet Ihnen die Möglichkeit, Ihre Weihnachtsfeier oder den Jahreswechsel mit Ihrer Familie ganz ohne Stress zu feiern. Unsere Küchenchefs verwöhnen Sie in jedem unserer drei Restaurants mit exquisiten Festtagsgerichten.

Am Silvesterabend sorgt ein musikalisch abwechslungsreiches Unterhaltungsprogramm für eine stimmungsvolle und gesellige Atmosphäre.

Unabhängig davon, ob Sie Weihnachten oder Silvester bei uns feiern wollen, haben

wir für Sie die entsprechenden kulinarischen Highlights zusammengestellt.

Zusätzlich haben wir spezielle Arrangements mit Übernachtungsmöglichkeiten für Sie, Ihre Familie und Freunde vorbereitet, wenn Sie den puren Luxus genießen wollen und sich nicht um das Frühstück am nächsten Tag kümmern möchten.

Unter dem Motto "Feiern & Genießen" können Sie bei uns nicht nur Ihren Festtag feiern, sondern auch den Tag danach in gemütlicher Atmosphäre ausklingen lassen. Eben jene Gemütlichkeit, die die Stadt Wien buchstäblich ausmacht!

Wir wünschen Ihnen ein fröhliches Weihnachtsfest und ein schönes neues Jahr!

Das Team des Grand Hotel Wien

HEILIGER ABEND

DINNER IM 1870
Reservierung
Tel +43 1 51580 9104
Email 1870@grandhotelwien.com

DINNER IM UNKAI &
TEPPANYAKI DINNER IM UNKAI
Reservierung
Tel +43 1 515 80 9110
Email unkai@grandhotelwien.com

DINNER IM DER
GRAND BRASSERIE
Reservierung
Tel +43 1 515 80 9120
Email grandbrasserie@
grandhotelwien.com

CHRISTTAG

EAST MEETS WEST IM 1870
Reservierung
Tel +43 1 51580 9104
Email 1870@grandhotelwien.com

SILVESTER

DINNER IM 1870
Reservierung
Tel +43 1 51580 9104
Email 1870@grandhotelwien.com

GALA DINNER IM BALLSAAL
Reservierung
Tel +43 1 515 80 - 1821
Email event@grandhotelwien.com

DINNER IM UNKAI &
TEPPANYAKI DINNER IM UNKAI
Reservierung
Tel +43 1 515 80 9110
Email unkai@grandhotelwien.com

Alle Reservierungen bedürfen der Rückbestätigung des Hotels!

Preise inkl. aller Steuern und Abgaben.

Änderungen vorbehalten



HEILIGER ABEND





DINNER IM 1870

AMUSE BOUCHE

.....

GERÄUCHERTE BARBERIE ENTE

Rote Rübe
Ziegenkäse Ricotta

.....

VELOUTÉ VON TOPINAMBUR

Wachtelei | Alba Trüffel

.....

SEETEUFEL TORTELLONI

Bouillabaisse Sud | Kafir Öl

.....

HIRSCHRÜCKEN

Brombeere | Schwarzwurzel
Périgord Trüffel

.....

CHRISTBAUM KUGEL

Gianduja Schokolade
Passionsfrucht

.....

PETIT FOURS

FÜNF GANG MENÜ 170 €
WEINBEGLEITUNG FÜNF GÄNGE 90 €



DINNER IM UNKAI

ZENSAI

Yamswurzel | Grüne Erbsen | Lachs Kaviar
Reis Cracker | Schwarze Bohnen | Ginko

... — ...

SUPPE

Huhn | Bohnen | Spinat
Karotte | Zitronenzeste

... — ...

SASHIMI

Lachs | Gelbschwanzmakrele
Muscheln | Gemüse

... — ...

RIND

Lendenstück | Sprossen Karotte | Frühlingszwiebel
Chili Fingers | Kaffir Limette

... — ...

SUSHI OMAKASE

Thunfisch | Flunder | Garnele
Makrele | Yuzu | Suppe

... — ...

CRÈME BRÛLÉE

Schwarzer Sesam | Auswahl and Beeren

SECHS GANG MENÜ 130 €
WEINBEGLEITUNG FÜNF GÄNGE 80 €

TEPPANYAKI DINNER IM UNKAI

ZENSAI

Yamswurzel | Grüne Erbsen | Lachs Kaviar
Reis Cracker | Schwarze | Bohnen | Ginko

... — ...

SUSHI OMAKASE

Thunfisch | Flunder | Garnele
Makrele | Yuzu

... — ...

MEERES VARIATION

Seebarsch | Lachs | Tiger Garnele
Tintenfisch | Muscheln

... — ...

JAPANISCHE SALATE

Dreierlei Blattsalate | Gurke | Tomate
Rettich | Dressing

... — ...

RIND

Lendenstück oder Filet | Sprossen | Karotte
Frühlingszwiebel | Reis | Dreierlei Saucen

... — ...

VANILLA

Geflämmte Eiscrème | Crêpes | Erdbeer Soße | Früchte

SECHS GANG MENÜ 140 €
WEINBEGLEITUNG FÜNF GÄNGE 80 €

DINNER IN DER GRAND BRASSERIE

AMUSE BOUCHE

.....

BIO RÄUCHERLACHS

Erdäpfel Rösti
Wasabi Joghurt
Vogersalat

.....

VELOUTÉ VON TOPINAMBUR

Périgord Trüffel

.....

WEIHNACHTS ENTE

Apfel-Rotkraut
Erdäpfel Knödel
Enten Saft'l

.....

LEBKUCHEN CRÈME BRÛLÉE

Glühwein Sorbet

.....

PETIT FOURS

VIER GANG MENÜ 110 €
WEINBEGLEITUNG VIER GÄNGE 60 €

CHRISTTAG



WEST EAST

EAST MEETS WEST IM 1870

VORSPEISEN

Beef Tatar Live Station
Klassisch & Asiatisch

Landhuhnbrust
Salatherzen Parmesan Dressing

Roastbeef vom Alpenrind
Wurzelgemüse | Wiener Sauce Tatar

Räucherlachs & Graved Lachs
Honig-Senf Sauce | Kren mit Roter
Rübe | Wasabi Rahm

Garnelen & Shrimp Tower
Yuzu Aioli | Tomaten Salsa
Avocado Creme | Curry Sauce
Cocktail Sauce

Creme Brulee
vom Blauschimmel Käse
Feigen | Pekan Nüsse

Burrata | Oliven Erde
Bio Tomaten Rucola

Rosa Kalbstafelspitz
Räucherforellen Creme | Tabouleh

Auswahl an winterlichen Blattsalaten
Balsamico-Honig Dressing
Wiener Hausdressing
Joghurt-Kräuter Dressing
Zitronen-Olivenöl Dressing

TRADITIONELLES WEIHNACHTSGANSL

Frisch am Buffet geschnitten
Apfel-Rotkraut | Erdäpfelknödel
Eigenes Saftl

A LA CARTE HAUPTSPEISEN AUS DER KÜCHE

Rinderfilet Steak
Erdäpfel Terrine Haricot Vert |
Pancetta | Trüffel Sauce

Lachsforelle
geschmortes Wintergemüse |
Safran Beurre Blanc

Wiener Schnitzel vom Kalb
Erdäpfel – Vogerl Salat
Stroganoff vom Hirsch
Paprika & Champions | Butternockerl

Hausgemachte Pasta
Schwarzer Trüffel | Thymian Butter

Geschmorte Melanzani
Weißmohn Miso | Daikon (Vegan)

€ 220,00 PRO PERSON
inkl. Roederer Champagner
und alkoholfreier Getränke

DESSERTBUFFET

Lebkuchencreme Brúlee (glutenfrei)

Eierlikörmousse
mit Kokos und Bittermandel

Nougat-Haselnusstörtchen

Spekulatius Tiramisu

Tonkabohnen-Schokoladenmousse
mit Vanillekipferlcrumble

Zwetschken-Mandel Kuchen

Walnuss-Honigtörtchen

Hausgemachter Bouche Noel
gefüllt mit 3erlei Gloriacreme

Weihnachts Gebäck

Grand Hotel Wien Guglhupf

FRISCH AUS DER KÜCHE

Karamellisierter Nusschmarren
Eis von der Williams Birne

Auswahl an Österreichischen &
Internationalen Käsesorten

EAST MEETS WEST IM 1870

VORSPEISEN & BEILAGEN

Vorspeisen
Kinpira gobo | Hijiki

Sushirollen
Tekka Maki | Shake Maki
Kappa Maki | Tempura Maki
Vegetarische Maki
California Maki | Futomaki

Unkai Salat Dressing

Beilagen
Sakurazuke | Ao kappazuke
Goma konbu

Omelette

Spicy Tuna Gunkan Maki

Yaki udon yasai
Weisser Sesam | Schnittlauch

Miso Suppe
Wakame | Tofu | Jungzwiebel

Unkai Soja Sauce | Gari | Wasabi

SUSHI STATION

Thunfisch

Lachs

Kissfisch

Makrele

Schrimps

Oktopus

Hokkigai

Tintenfisch

Lachskaviar

TEPPANYAKI STATION

Hühnerfleisch mit
Teriyaki sauce

Tofu

Gebratenes Gemüse

€ 220,00 PRO PERSON
inkl. Roederer Champagner
und alkoholfreier Getränke

SILVESTER



SILVESTER DINNER IM 1870

AMUSE BOUCHE

.....

HUMMER

Kalamansi Ponzu | Karfiol | Knuspriger Quinoa

.....

KALBSZUNGE

Rettich | Wurzelgemüse | Kren

.....

FLUSSKREBS TASCHERL

Flusskrebs Bisque | geflämmt Lauch

.....

BRISKET VOM RIND

Mais | Whisky | gepickelte rote Zwiebel

.....

FILET VOM STEINBUTT

Ofen Sellerie | Lardo | Dashi Beurre Blanc

.....

PLUMA VOM IBERICO SCHWEIN

Grüner Spargel | Steinpilze | Bonito | Schnittlauch

.....

YUZU-SESAM TARTE

.....

PETIT FOURS

SIEBEN GANG MENÜ 210 €
WEINBEGLEITUNG SIEBEN GÄNGE 110 €

SILVESTER GALA DINNER IM BALLSAAL

VORSPEISEN

Imperial Kavier
Blini | Sauerrahm | Ei | Schnittlauch

Live Austern Station
Rotwein Schalotten &
Butter Pumpernickel Tower
Passionsfrucht Ponzu &
gepickelte Rote Zwiebel

Auswahl an Unkai Sushi
Nigiri & Maki

Geräucherte Entenbrust
Blutorangen Ponzu

Wolfsbarsch Ceviche
Gurke & Stangen Sellerie
Koriander

Rosa Kalbstafelspitz
Geräucherte Thunfisch Creme
Tabouleh

Tataki vom Fleck Vieh
Rettich | Kizami Wasabi

Crevetten Tower
Yuzu Aioli | Mojo Rojo & Mojo Verde
Tausend Island Sauce

VORSPEISEN

Burrata
Ochsenherz Tomaten | Rucola

Steinpilz Creme Brulee
Rosmarin

Geräuchertes Rüben Tatar
Vegane Jalapeno Mayonnaise
Buchweizen Crunch (Vegan)

San Daniele Prosciutto & Parmesan
Anti Pasti Gemüse

Thunfisch Carpaccio
Trüffel – Yuzu Vinaigrette
gegrillte Avocado

Auswahl an Winterlichen
Blattsalaten und Dressings
Crountons | Speck Würfel
Kürbis & Sonnenblumen Kerne

SUPPEN VOM BUFFET

Consomme vom Ochsenchwanz
Ochsenchwanz Ravioli
Wurzelgemüse

Getrüffelte Topinambur Cremesuppe

€ 330,00 PRO PERSON
exklusive Getränke

SILVESTER GALA DINNER IM BALLSAAL

HAUPTSPEISEN

Hirschrücken
Erdäpfelknödel | Rotkraut

Lammrücken
geräucherte Kürbiscreme
Adretta | Baby Karotten

Geschmorte Kalbsbacken
Sellerie Stampf | Beaujolais

Rinderfilet Rosini
Gänseleber | Rösti | Babyspinat

Schwarzfedern Huhn
Fregola | Paprikacreme | Zucchini

Schweinebauch
geflämmtes Kimchi Kraut Bonito

Gegrillte Garnelen
Tom Ka Aromen | Shiitake Pilze

Wolfsbarsch in der Salzkruste
Toskanisches Gemüse
Mojo Verde & Mojo Rojo

Melanzani Miso
Kräuterseitling | Harissa (Vegan)

Hausgemachte Trüffel Ravioli
Thymian Butter | Perigord Trüffel

DESSERT

Auswahl an Wiener Petit Four

Buche de Noel | Kaffeecreme

Früchte Tartelette | Vanille Creme

Yuzu-Sesam Tarte

Schokoladen-Kirsch Tarte

Apfel-Zimtmousse | Spekulatius

Tripel Schokoladen Mousse
Himbeeren

Grand Guglhupf

Matcha & Klassisch
•••••
Linzerschnitte

Croque en Bouche Pyramide

Crepe Suzette | Orangenfilets

Heidelbeer Schmarrn
Vanille Parfait

Auswahl an
hausgemachten Pralinen

Auswahl an Heimischen &
internationalen Käsesorten

€ 330,00 PRO PERSON
exklusive Getränke

SILVESTER DINNER IM UNKAI

SAKIZUKE

Frittierter Sesam Tofu | Lachskaviar
Wasabi | Pinienkerne | Walnuss | Kerbel



SUPPE

Muschelkuchen mit Spinat | Karotte | Limette | Yuzu



SUSHI UND SASHIMI

Omakase | Bernsteinmakrele | Garnele | Futo Maki
Sashimi | Thunfisch | Flunder | Botan Garnele



ZENSAI

Yamswurzel | Grüne Erbsen | gebrateme Entenbrust
Maroni | Backfisch



WAGYU RIND

Rote Paprika | Gurke | Zwiebel
Shimeji Pilz | Sakura



HIMBEER

Eisparfait | Mochi
Weiße Schokolade | Rosa Pfeffer

SECHS GANG MENÜ 175 €
WEINBEGLEITUNG SECHS GÄNGE 90 €

SILVESTER TEPPANYAKI DINNER IM UNKAI

SAKIZUKE

Frittierter Sesam Tofu | Lachskaviar
Wasabi | Pinienkerne | Walnuss | Kerbel



SUSHI & SASHIMI

Omakase | Bernsteinmakrele | Garnele | Futo Maki
Sashimi | Thunfisch | Flunder | Botan Garnele



MEERES VARIATION

Seebarsch | Lachs | Tintenfisch
Muscheln | Gemüse



KULINARISCHE ERFRISCHUNG
Zitronen Sorbet | Birnenkompott



WAGYU RIND

Sprossen | Karotte | Frühlingszwiebel
Reis | Soßen



VANILLA

Eis crème | Crêpes
Erdbeeresoße | Früchte

SECHS GANG MENÜ 180 €
WEINBEGLEITUNG SECHS GÄNGE 90 €

GRAND GUGELHUPF

Die helle Teigmasse

100g weiche Butter
30g Staubzucker
20g Kristalzucker
3 Eier
150g Mehl
1/2 Päckchen Backpulver

Die dunkle Teigmasse

100g weiche Butter
30g Staubzucker
20g Kristalzucker
3 Eier
150g Mehl
1/2 Päckchen Backpulver
80ml Rotwein
2 EL Backkakao
50g Schokoraspel

100g gehobelte Mandeln

Die Gugelhupfform einfetten und mit gehobelten Mandeln bestäuben. Ofen auf 175 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Die helle Teigmasse

Die weiche Butter mit dem Staubzucker schaumig schlagen. Eidotter nach und nach einrühren. Mehl und Backpulver vermischen und abwechselnd unterrühren. Das Eiklar gemeinsam mit dem Zucker zu einem steifen Schnee schlagen und unter die Buttermasse heben.

Die dunkle Teigmasse

Die weiche Butter mit dem Staubzucker schaumig schlagen. Eier nach und nach einrühren. Mehl, Kakao, und Backpulver vermischen und abwechselnd mit dem Rotwein unterrühren. Zuletzt die Schokoraspel unterheben.

Hellen und dunklen Teig abwechselnd in eine Gugelhupfform füllen und 60-70 Min. backen (Stäbchenprobe).

